

Variedades

Xarel-lo (51%), Macabeu (49%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

Finca "Serral del Vell", textura franca, de naturaleza muy calcárea

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, fermentación alcohólica del Xarel-lo en barricas de roble, toma de espuma con tapón de corcho natural, "degüelle" a mano

Crianza

mínimo de 5 años y 7 meses (67 meses)

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,08, SO2: 60, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



RECAREDO SERRAL DEL VELL BRUT NATURE

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2018 01604 75 CL